



RECEITAS DA FIA

Bolo esmeralda

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-esmeralda

Desfrute do nosso Bolo Verde, uma explosão de cor e sabor em cada pedaço. Leve e refrescante, este bolo é a escolha perfeita para adoçar seus momentos com uma nota vibrante de delícia.

Bolo esmeralda

 50 min

 15 porções

Ingredientes

BOLO

- 4 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- 1 copo de óleo (usar a medida do iogurte)
- 1 caixinha de gelatina sabor limão
- 1 pacote de massa para bolo pronto sabor limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- Suco de três limão

Modo de Preparo

BOLO

1. Bata no liquidificador os ovos, o iogurte e o óleo.
2. Acrescente a gelatina em pó, a massa de bolo pronto e o fermento em pó, bata até misturar bem.
3. Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo uma forma com furo no centro (24cm).
4. Despeje a massa na forma e leve para assar em forno preaquecido por 35 a 40 minutos ou até que o palito saia limpo.
5. Retire do forno, deixe amornar e desenforma.

COBERTURA

1. Bata os ingredientes no liquidificador por 4 minutos e cubra o bolo.
2. Se preferir, coloque em cima da cobertura raspas de casca de limão.

